Suma Bac

Dégraissant désinfectant bactéricide

D10

Description

Suma Bac D10 est un dégraissant désinfectant bactéricide coloré et non parfumé, qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine alimentaire.
Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Avantages

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en milieu alimentaire
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

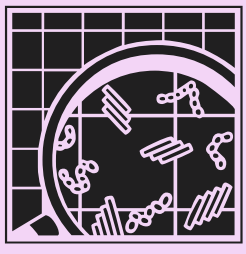
1. Utiliser à une concentration de 10 ml/L minimum pour un effet bactéricide à 20°C.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Suma Bac D10 peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 50 ml/L maximum) en fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	10.2 – 11.3
pH solution à 1%	10.6
Densité relative (20°C)	1.05

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.



Suma Bac

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com. **Uniquement pour usage professionnel.**

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Bac D10** est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en milieu alimentaire. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma Bac D10** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant Diversey.

Normes

- Bactéricide à 1% selon la norme EN1276 en conditions de saleté (0.3% d'albumine bovine), avec un temps de contact de 5 minutes, à 20°C sur les souches de référence.
- Actif à 1% sur virus avian influenza avec un temps de contact de 5 minutes à 20°C.

Pour plus de renseignements, se référer au dossier technique désinfectant disponible sur simple demande.

Législation

Produit de nettoyage conforme :
- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99).

AMM N°2020153 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 1% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de stockage (POV).

Produit Biocide TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7508280	2x5L

Diversey France SAS
9/11 avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay-sous-Bois
Tél : 01 45 14 76 76
www.diversey.fr

© Copyright 2010 Diversey